

Salvis AG

Salvis Fresh & Smart 1100



Manuel d'utilisation

fr: Traduction des instructions de service d'origine

Lisez attentivement les présent manuels d'installation et d'utilisation, avant d'installer l'appareil et de le mettre en service !

Salvis Fresh & Smart 1100

La déclaration de conformité selon la réglementation 89/336 et 73/23/CEE, basse tension, est présente pour Fresh & Smart 1100 de Salvis. Les documents correspondants sont disponibles chez le fabricant.



Sous réserve de modifications techniques !

Suite à des développements permanents, il est possible que les illustrations, séquences de fonctionnement et caractéristiques techniques présentent de légères divergences.

No. de pièce: BI371948

Mise à jour: 14.9.2007

Corrections: 21.1.2008; 28.9.2016; 18.4.2017; 18.11.2020

Sommaire

1	Généralités.....	4
1.1.	Avant-propos	4
1.2.	Pictogrammes pour l'utilisation.....	4
1.3.	Lois, normes et directives.....	4
1.4.	Volume de la fourniture	5
1.5.	Garantie	5
2	Sécurité	6
2.1.	Utilisation conforme à l'emploi prévu.....	6
2.2.	Utilisation abusive.....	6
3	Description du produit.....	7
3.1.	Dimensions de base et caractéristiques techniques	7
3.2.	Équipement général	7
3.3.	Équipement de série et composants:.....	7
4	Transport / mise en place / montage	8
4.1.	Partie mécanique.....	8
4.2.	Partie électrique.....	8
5	Fonctionnement	9
5.1.	Consignes de sécurité générales	9
5.2.	Mise en service de Fresh & Smart	9
5.3.	Mettre l'appareil dou/hors tension	10
5.4.	Panneau de commande	11
6	Mise en service	12
6.1.	Régler l'intensité de la ventilation	12
6.2.	Consignes de dépannage.....	12
7	Messages d'erreur et mesures à appliquer pour éliminer les défauts	13
7.1.	Messages affichés suite au dépassement des durées d'utilisation.....	13
7.2.	Remettre à zéro les durées d'utilisation, afficher les heures de service	13
8	Mise en service des composants de cuisson Smartline®	14
9	Nettoyage et entretien	15
9.1.	Généralités	15
9.2.	Premier nettoyage, nettoyage et entretien réguliers de Fresh & Smart.....	15
9.3.	Nettoyage de la zone filtrante.....	16
9.4.	Filtres à tourbillonnement (cyclone E) (filtre à graisse)	16
9.5.	Unité motrice de ventilation	21
9.6.	Les filtres charbon actif 4.0.....	21
9.7.	Nettoyage et entretien régulier des composants de cuisson Smartline®	22
9.8.	Interruption de l'utilisation.....	22
10	Pannes et causes possibles	23

1 Généralités

1.1. Avant-propos

Le manuel d'utilisation a été spécialement rédigé à l'attention du personnel opérant sur le Fresh & Smart 1100 de Salvis. Il contient des recommandations importantes pour le montage, l'installation, le fonctionnement et le nettoyage du système.

i Lire attentivement le manuel d'utilisation avant la première mise en service et veiller à ce que tous les utilisateurs le lisent avant l'utilisation.
Le manuel d'utilisation doit se trouver en permanence sur le lieu d'exploitation.

1.2. Pictogrammes pour l'utilisation



Prudence !

Désigne une situation éventuellement dangereuse, dont le non-respect peut constituer une source de blessures et/ou de dégâts matériels.



Attention : surfaces très chaudes !

Désigne une situation éventuellement dangereuse, due à la présence de surfaces très chaudes, et dont le non-respect peut constituer une source de brûlures et/ou de dégâts matériels.



Suggestion !

Désigne des conseils d'utilisation permettant une exploitation optimale de l'appareil et fournit d'autres informations utiles.

1.3. Lois, normes et directives

Lors de la conception et de la fabrication, les impératifs dictés par les directives et ouvrages de réglementation suivants ont été respectés :

- Directive 93/43/CEE : directive relative à l'hygiène
- Directives 89/336 et 73/23/EWG : directive relative à la basse tension
- EN 60335-1: sécurité d'appareils électroniques pour l'utilisation ménagère et usages usuels
- EN 60335-2-36 (harmonisée)
- EN 60335-2-99 (harmonisée)
- DIN 18869-1
- Programme de contrôle TPS pour appareils de grandes cuisines: dispositifs de ventilation et aération de cuisines commerciales (harmonisé)

1.4. Volume de la fourniture

- Pour le volume de la fourniture et la version des éléments, consulter les bordereaux de livraison joints à la livraison.
- Débarrasser les éléments de leur emballage et éliminer le matériel d'emballage en bonne et due forme, de manière à ne pas porter préjudice à l'environnement.
- Vérifier si les éléments présentent d'éventuelles traces d'endommagement dues au transport. Noter tout endommagement sur la lettre de voiture de l'entreprise d'expédition et en faire immédiatement part au fournisseur.

Recommandation pour l'exploitant

En tant qu'exploitant, vous avez le devoir:

- de garantir l'utilisation conforme de tous les éléments de Fresh & Smart,
- de respecter la réglementation et les consignes de sécurité,
- d'initier le personnel opérateur et de s'assurer de sa prise de connaissance du manuel d'utilisation,
- de garantir le fonctionnement fiable de tous les dispositifs de sécurité,
- de la mise à disposition de vêtements de protection et de travail corrects et
- d'assurer des conditions d'utilisation appropriées.

1.5. Garantie

Ce sont systématiquement les « Conditions commerciales générales » de la société Salvis AG, Nordstrasse 15, CH-4665 Oftringen, dans lesquels les détails de recours en droit de garantie sont réglés, qui sont appliquées.

Tout droit de recours en garantie ne pourra être reconnu qu'en cas d'utilisation conforme de l'appareil (voir le chapitre suivant consacré à la « Sécurité »).

2 Sécurité

2.1. Utilisation conforme à l'emploi prévu

La station mobile Fresh & Smart 1100 de Salvis est un système d'aspiration utilisé en liaison avec des appareils de cuisson Smartline de Salvis adéquats et adaptés aux dimensions, destiné à l'élimination de vapeurs de cuisson et de buées dans des endroits quelconques. Pour l'utilisation conforme des appareils de cuisson réglés, respecter les manuels d'utilisation correspondants.

Fresh & Smart ne remplace aucunement une installation technique de ventilation de pièce conforme à VDI 2052.

La station mobile Fresh & Smart permet d'effectuer les fonctions suivantes :

- rôtir, braiser, rissoler ou mijoter dans le wok et frire, en liaison avec des appareils de cuisson Smartline de Salvis, adéquats et ayant les dimensions voulues.

Toute autre utilisation sera qualifiée de non conforme et risquera d'entraîner des conséquences imprévisibles.

2.2. Utilisation abusive

Toute utilisation abusive est dangereuse, en particulier :

- le flambage,
- l'utilisation d'appareils de cuisson au gaz,
- le transport de personnes sur un Fresh & Smart roulant,
- l'exploitation des fonctions de cuisson pour le chauffage de pièces ou l'échauffement d'autres objets que des denrées alimentaires,
- l'utilisation d'appareils étrangers dont les dimensions ne peuvent pas être réglées de façon adaptée dans le Fresh & Smart. Ces derniers peuvent influencer le fonctionnement à 100% du système d'aspiration du Fresh & Smart.



Prudence !

Ne jamais exploiter l'appareil sans surveillance !

Les recommandations fournies dans le présent manuel d'utilisation pour la sécurité et la commande ne remplacent aucunement le respect de la réglementation légale et professionnelle de la caisse de prévention des accidents (par ex. loi 111 du cahier législatif allemand 111 relative au travail dans les grandes cuisines). Ces réglementations doivent être respectées indépendamment des recommandations ici consignées.

3 Description du produit

La station mobile Fresh & Smart de Salvis est un système d'aspiration utilisé en liaison avec des appareils de cuisson Smartline de Salvis adéquats et adaptés aux dimensions, destiné à l'élimination de vapeurs de cuisson et de buées dans des endroits quelconques. Pour l'utilisation conforme des appareils de cuisson réglés, respecter les manuels d'utilisation correspondants.

La modification d'éléments permet à l'exploitant de réagir avec flexibilité aux demandes et désirs particuliers.

3.1. Dimensions de base et caractéristiques techniques

Masse / Modèle	Fresh & Smart 1100
Largeur	1100 mm
Profondeur avec panneau fermé	720 mm
Hauteur avec protection anti-éclaboussures	1150 mm
Hauteur sans protection anti-éclaboussure	950 mm
Hauteur du meuble sans roulettes et protection anti-éclaboussures	780 mm
Puissance raccordée	3N AC 230V / 400 V, 50 Hz, 32 A, maxi 22 KW
Branchement électrique	câble de 2 m / fiche CEE 3x 32A / L1 / L2 / L3 / N / PE
Protection IP	IP 40
Poids:	115 kg

3.2. Équipement général

Type de construction de Fresh & Smart :

- version à roulettes: avec 4 roulettes dirigeables d'un diamètre de 125 mm chacune. Les roulettes dirigeables du côté opérateur sont équipées de freins de blocage.
- version fixe: équipée de 4 pieds d'appui en fonte.

3.3. Équipement de série et composants:

La station mobile Fresh & Smart est équipée en série de 4 roulettes dirigeables en acier nickelé chromé CNS 18/10 (WN 1.4301), dont les deux se trouvant du côté opérateur sont pourvues de freins de blocage complet. La fourniture comprend en outre une protection anti-éclaboussures amovible en 3 parties, en acier nickelé chromé CNS 18/10 (WN 1.4301), deux filtres à tourbillonnement subdivisés (cyclone E) revêtus d'alu, deux bacs subdivisés pour la récupération de la graisse, deux unités motrices de ventilation et trois filtres charbon actif 4.0

3.3 Équipement électrique

EURO Version:	Nombre de prises de courant
	2x 230 V Prises Schuko
	2x 400 V Prises CEE
CH Version:	Nombre de prises de courant
	2x 230 V Prises Type 12
	2x 400 V Prises Type 25

4 Transport / mise en place / montage

Lors de la mise en place et de l'installation, respecter les réglementations électrotechniques en vigueur ainsi que la réglementation relative à la protection contre les incendies et les directives de construction dictées par les autorités locales. Le fonctionnement irréprochable de l'appareil et sa sécurité de service nécessitent une installation, une manipulation et une maintenance dans les règles de l'art, conformément au présent manuel de service.



Prudence! Risque d'endommagement du matériel !

Si la station mobile Fresh&Smart doit changer d'emplacement, les freins de blocage des roulettes dirigeables doivent être desserrés. Débrancher également tous les raccords électriques ainsi que les fixations mécaniques retenant éventuellement l'appareil à du mobilier attenant. Toujours veiller à ce que le câble de raccord soit fixé (par exemple à l'aide de ruban adhésif), pour l'empêcher de passer sous les roulettes.

4.1. Partie mécanique

Amener la station mobile Fresh&Smart sur son emplacement prévu. Ce dernier doit être plan et propre. Sauf pour le câble d'alimentation électrique de Fresh&Smart, respecter un écart minimum de 5 cm par rapport aux composants inflammables.



En transportant la station mobile Fresh&Smart, veiller à ne pas rouler sur des objets se trouvant sur le sol ou à surmonter des obstacles, afin d'éviter tout endommagement du câble de raccord au niveau de la partie inférieure de l'appareil.

Veiller en outre à ce que le module d'aspiration se trouve à l'horizontale
Utiliser un niveau à bulle d'air, à titre de sécurité.

Pour fixer l'appareil en position de travail, bloquer les roulettes dirigeables placées du côté opérateur en enfonçant les freins de blocage.

4.2. Partie électrique

Avant la mise en service, il convient de vérifier la tension du réseau et le type de courant. Vérifier en particulier s'ils concordent avec les données faites sur la plaque signalétique.

La réglementation selon DIN / VDE 0100 ff. ainsi que les conditions techniques de raccordement de l'entreprise fournissant l'électricité doivent être respectées.

L'appareil est équipé d'un câble de raccord avec fiche CEE pour le branchement à une prise de courant installée au niveau de la construction. Veiller à ce que la prise de courant CEE de 400 V / 32 A soit protégée au niveau de la construction. Sinon, il n'est pas exclu que les appareils soient endommagés en cas d'interruption du conducteur neutre. La prise de courant doit être librement accessible pour que l'appareil puisse être débranché à tout moment du secteur. En tant qu'appareil faisant partie de la classe de protection 1, il faut qu'il soit toujours raccordé au conducteur neutre. Choisir le guidage de câble de manière à ce que ce dernier ne risque pas d'être écrasé.

En cas de doute, faire appel à un électricien qualifié.

Si le câble de raccord de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un électricien qualifié, afin d'éviter toute source de risques.



Raccord équipotentiel pour la compensation de potentiel de protection locale supplémentaire au niveau de la construction.

← Le symbole est apposé sur la partie avant et sur la partie inférieure du fond de l'appareil et indique la position du raccord.

5 Fonctionnement

5.1. Consignes de sécurité générales



Prudence ! Risque de renversement et de chute!

En déplaçant la station mobile Fresh & Smart sur des surfaces non planes, il faut s'attendre à des réactions incontrôlées. Ne pas lâcher le module ou le laisser rouler tout seul en le déplaçant.



Prudence ! Risque d'écrasement!

Lors d'un changement d'emplacement, veiller à ce que des parties du corps ne risquent pas d'être coincées entre Fresh & Smart et le mobilier environnant, surtout en rentrant dans une niche. Lors du stationnement du module sur son lieu de travail, bloquer les roulettes blocables pour éviter tout roulement intempestif.

5.2. Mise en service de Fresh & Smart

Le fonctionnement du module a été contrôlé après la fabrication. Avant la première mise en marche, s'assurer que tous les restes d'emballage et autres objets soient enlevés de l'intérieur du boîtier ou des conduits d'air latéraux et à ce que les filtres et le bac de récupération de graisse se trouvent dans la position correcte.



Ne jamais exploiter la station mobile Fresh & Smart sans que les composants filtrants ou le bac de récupération de graisse ne soient correctement mis en place.

Le module d'aspiration est mis en service par le branchement du câble de raccord dans une prise CEE de 400V, installée conformément aux consignes et protégées. Le témoin de contrôle (1) vert s'allume dès que le raccord est établi. Les prises de courant montées dans le panneau de commande sont alimentées en courant à partir de ce moment.

Pour la mise en marche du système de circulation d'air, il convient d'actionner en plus le commutateur marche/arrêt du système de circulation d'air, placé à gauche ou/et à droite. L'enclenchement des deux côtés du système de recirculation d'air permet de diriger les vapeurs chargées de graisse et d'odeur de façon tri directionnelle (vers la gauche, vers la droite et vers l'arrière) dans le conduit d'aspiration et le système filtrant.



À la fin de la cuisson, nous recommandons de laisser fonctionner le système de ventilation pendant 10 minutes encore, afin que les vapeurs se dégagent à la suite de la chaleur résiduelle ne puissent pas s'échapper dans l'environnement.



Avant d'ouvrir l'applique d'inspection de Fresh & Smart, il faut mettre les deux commutateurs marche/arrêt du système de ventilation hors circuit. Sinon, risque de blessure au niveau du ventilateur de l'unité de ventilation.

Panneau de commande (EURO-version):

- 1) 2x Commutateur marche/arrêt ventilation
- 2) 2x Voyant pour système de ventilation
- 3) 2x 230 V Prise Schuko
- 4) 2x 400 V Prise CEE

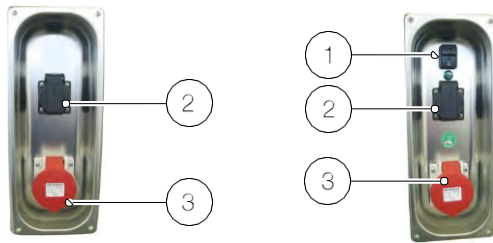


Panneau de commande (CH-version):

- 1) 2x Commutateur marche/arrêt ventilation
- 2) 2x Voyant pour système de ventilation
- 3) 2x 230 V Prise Type 12
- 4) 2x 400 V Prise Type 25



5.3. Mettre l'appareil dou/hors tension



- | | |
|----------|---|
| 1 ON/OFF | Contacteur à touche ON/OFF avec voyant lumineux |
| 2 230 V | Prise avec contact de protection (CH-Type 12) |
| 3 400 V | Preise CEE (CH-Type 25) |

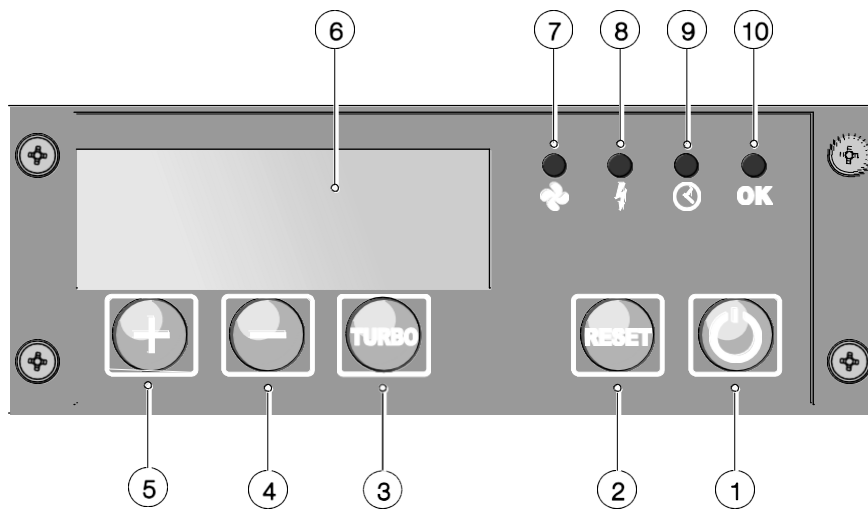
Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton-poussoir "ON/OFF" avec voyant lumineux.
Le témoin vert s'allume



Conseil aux utilisateurs

Nous recommandons d'éteindre l'unité d'extraction une fois le processus de cuisson terminé.
Laisser tourner pendant 10 minutes pour éviter que les vapeurs qui montent en raison de la chaleur résiduelle ne se répandent dans les environs.

5.4. Panneau de commande



Touche

- 1 ON/OFF
- 2 REINITIALISIER
- 3 TURBO
- 4 Réduire l'intensité de la ventilation 4 à 1
- 5 Augmenter l'intensité de la ventilation, 1 à 4

Afficheur

- 6 Écran à DEL
- 7 DEL panne ventilateur, rouge = alarme
- 8 DEL panne Plasma, rouge = alarme
- 9 DEL durée d'utilisation filtre dépassée, rouge = alarme
- 10 DEL OK, verte = fonctionnement parfait

Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton-poussoir "ON/OFF" avec voyant lumineux.

Le témoin vert s'allume.

6 Mise en service



Mettre sous tension le contacteur à touche MARCHE/ARRÊT avec voyant lumineux sur le système de purification de l'air ACS (air-cleaning-system).
La commande est en MODE STANDBY.



Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT (1)**.
Lorsque l'appareil fonctionne correctement, la DEL OK s'allume en vert.
L'aspiration démarre à la vitesse de rotation la plus basse des ventilateurs, niveau 1.



Si nécessaire, laissez les ventilateurs tourner encore quelques minutes après la cuisson, afin d'empêcher les fumées produites par la chaleur résiduelle de se propager dans l'air ambiant.

Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour la mise hors tension.
> L'écran s'éteint. L'écran est noir.

6.1. Régler l'intensité de la ventilation



Régler l'intensité, niveaux 1 à 4

Appuyer sur la touche PLUS (5) pour passer au niveau supérieur suivant. Appuyer sur la touche MOINS (4) pour passer au niveau inférieur suivant.
> Le niveau sélectionné et le symbole du ventilateur s'affichent.



TURBO est le niveau d'intensité de ventilation le plus élevé.

Régler le niveau TURBO

Appuyer sur la touche TURBO (3).
L'indication TURBO et le symbole du ventilateur.



5Min

Après 5 minutes, le ventilateur ralentit au niveau d'intensité précédent.

6.2. Consignes de dépannage



AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution. Tension électrique dangereuse.
> Les travaux doivent impérativement être effectués par des personnes qualifiées.



En cas d'anomalie, un signal sonore continu retentit.
Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT(1)**.
La commande du ventilateur est mise hors tension.



Appuyer sur la touche **RESET**.
Le signal sonore continu s'éteint.
> Éliminez le défaut ou faites réparer l'appareil par un spécialiste

7 Messages d'erreur et mesures à appliquer pour éliminer les défauts

Un défaut est signalé à l'écran. Lorsque plusieurs défauts se produisent simultanément, l'écran celui avec le niveau de priorité le plus élevé. L'affichage des défauts remplace l'affichage d'état du ventilateur. Les défauts (7), (8), (9) restent allumés à l'écran jusqu'à ce qu'ils aient été éliminés et validés. (Voir chapitre 5.4)



Effectuez les vérifications suivantes :

- Le compartiment technique est-il fermé correctement ?
- Les filtres dans le compartiment technique sont-ils bloqués par des objets ?
- Les filtres à charbon actif Eisfink sont-ils installés correctement ?
- Les séparateurs de graisse haute performance, collecteurs de graisse et nattes filtrantes sont-ils montés correctement dans la zone d'arrivée d'air ?
- Le ventilateur est-il défectueux ? L'air circule-t-il ?

7.1. Messages affichés suite au dépassement des durées d'utilisation

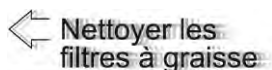


Lorsque la période d'utilisation est dépassée :

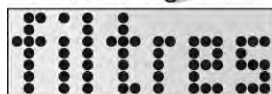
La DEL rouge durée d'utilisation s'allume.

Un signal sonore continu retentit.

Le texte affiché indique les mesures à prendre.



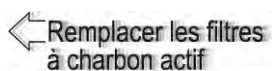
Les séparateurs de graisse haute performance doivent au plus tard être nettoyés à des intervalles de 12 heures de service..



Nettoyer les filtres à graisse

Risque d'incendie

- Nettoyez les séparateurs de graisse haute performance, puis remontez-les avec les autres composants de filtrage en suivant les instructions.
- Si nécessaire, changez la nappe filtrante.



Les filtres à charbon actif doivent au plus tard être remplacés à des intervalles de 500 heures de service. En règle générale, vous devez obligatoirement utiliser le type de filtre affiché.



Remplacer les filtres à charbon actif

- Remplacez les filtres à charbon actif dans le compartiment technique

7.2. Remettre à zéro les durées d'utilisation, afficher les heures de service



Remettre à zéro (0) les compteurs des durées d'utilisation

Effectuez les travaux de maintenance suivant les consignes affichées. Ne réinitialisez le message qu'après avoir achevé l'opération de maintenance indiquée. Pour cela :

Appuyez simultanément sur les touches TURBO et RESET pendant au minimum 10 secondes pendant que l'appareil est à l'arrêt.

- > Les compteurs signalés auparavant sont remis à zéro (0).



Afficher les heures de service

Appuyez sur la touche TURBO et maintenez-la enfoncée pendant au minimum 10 secondes.

- > Le nombre total d'heures de service s'affiche. Il s'agit du temps qui s'est écoulé pendant que la commande du ventilateur était sous tension. Cette indication ne peut pas être réinitialisée.

8 Mise en service des composants de cuisson Smartline®

S'assurer de la fixation correcte des conduits d'évacuation d'air dans les ancrages, sur la partie intérieure avant de la niche de logement.

Lors de l'utilisation de composants de cuisson Smartline®, mettre tout d'abord le support de système en place dans la niche du module d'aspiration.

Introduire ensuite l'appareil de cuisson Smartline® dans le support du système.



Prudence ! Risque d'écrasement !

Risque de coincement de membres du corps en introduisant l'appareil de cuisson. Veiller en outre à ne pas coincer le câble électrique des fonctions cuissons de Smartline® !



Prudence ! Risque de brûlure et d'écrasement !

Risque de brûlure ou de blessure au niveau des plans extrêmement chauds, lors de l'utilisation d'appareil de cuisson, de rôtissoires et de friteuses. Ce risque reste présent même après la coupure de ces appareils, car les surfaces échauffées ne refroidissent dans certaines circonstances que très lentement.

Attendre que les appareils de cuisson ayant fonctionné refroidissent complètement, avant de commencer à nettoyer et retirer les appareils de cuisson et Fresh & Smart.



Si la station mobile Fresh & Smart de Salvis doit changer de place après l'utilisation, retirer alors les appareils de cuisson réglés ou les freiner pour les empêcher de glisser.



Une seule friteuse doit être systématiquement utilisée dans la station mobile Fresh & Smart.

Respecter systématiquement les règles fondamentales pour les filtres et l'entretien des filtres pour éviter de porter préjudice au degré d'efficacité des systèmes filtrants.



Risque d'explosion ! Risque de brûlure !

Ne jamais verser d'eau dans la friteuse, tant que cette dernière est remplie de graisse / huile - et ceci, ni pendant qu'elle est chaude, ni pendant qu'elle est froide -.

La présence de points de prélèvement d'eau ou d'appareils contenant des liquides, tels que bain-marie ou marmite, ne doivent pas se trouver à proximité de friteuses. Respecter dans ce cas un écart minimum impératif de 90 cm.

9 Nettoyage et entretien

9.1. Généralités

Le nettoyage s'avère particulièrement important pour les dispositifs et appareils dans lesquels des denrées alimentaires sont préparées ou distribuées. C'est la raison pour laquelle le personnel opérateur doit particulièrement bien maîtriser le chapitre « Nettoyage et entretien » afin d'assurer le maintien des conditions hygiéniques.



Prudence ! Risque de brûlure, coupure et écrasement !

Pour le nettoyage de la station mobile, utiliser des gants appropriés au nettoyage ; risque de blessure au niveau des arêtes en tôle lorsque la peau est ramollie par les détergents. Attendre que les appareils de cuisson ayant fonctionné refroidissent complètement, avant de commencer à nettoyer et retirer les appareils de cuisson et Fresh & Smart (plaque à rôtir environ 30 minutes).



Prudence ! Endommagement du matériel !

N'utiliser aucun détergent acide. Les produits de nettoyage ne doivent pas non plus contenir d'acides chlorhydriques ou fluorhydriques, ces derniers pouvant provoquer des colorations ou même la formation de rouille sur les surfaces. Ne pas utiliser d'ustensiles de nettoyage ayant des arêtes vives.



Avertissement !

Retirer impérativement la fiche de secteur avant de nettoyer l'appareil !



Prudence !

Ne pas nettoyer au jet d'eau !



Détergents

N'effectuer le nettoyage des éléments du boîtier qu'avec les détergents prévus à cet effet et un peu d'eau. L'utilisation des détergents doit se faire conformément aux consignes du fabricant. Les encrassements récalcitrants sont traités de façon intensive, par exemple avec un chiffon doux en fibres plastiques. Rincer ensuite à l'eau claire.

9.2. Premier nettoyage, nettoyage et entretien réguliers de Fresh & Smart

Avant la première mise en service, un premier nettoyage doit être effectué pour enlever soigneusement les saletés éventuellement présentes à la suite de l'emballage et de l'expédition.

La station mobile Fresh & Smart et les appareils Smartline doivent être quotidiennement vérifiés quant à la présence d'encrassement et nettoyés suivant les besoins.

Nous recommandons de rincer à fond la station mobile Fresh & Smart après chaque utilisation.



Débrancher les appareils du réseau électrique, avant le nettoyage. Les composants (éléments en matière plastique) pouvant réagir sensiblement au détergent utilisé doivent être protégés.

La protection anti-éclaboussures et le couvercle de la partie latérale doivent être préalablement retirés. Les appareils peuvent rester en place dans leur niche.

Utiliser pour le nettoyage des parties du boîtier un chiffon et de l'eau additionnée d'un produit dégraissant doux mais non récurrent. Les encrassements dus à la graisse et la saleté collée par la graisse sont facilement enlevés à l'aide de produits de nettoyage multi-usages, de produits dégraissants neutres ou de détergents alcalins.

Dans le cas d'encrassements récalcitrants (huiles et graisses solidifiées) sur les éléments du boîtier, il est possible de recourir à des détergents solvants et à des émulsions non récurrentes.

Les parties rabattables du boîtier, les plans de raccord des éléments, tels que les bords inférieurs et les intersections arrière doivent être nettoyés avec une minutie particulière. C'est à ces endroits que des restes d'aliments et que la saleté peuvent se déposer.

9.3. Nettoyage de la zone filtrante



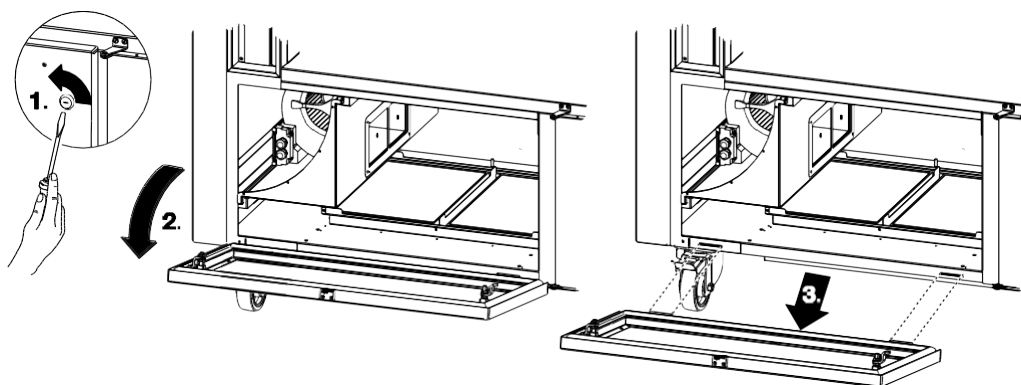
S'assurer que la station mobile Salvis Fresh & Smart soit séparée du réseau électrique.

Pour le nettoyage de la zone filtrante, ouvrir le panneau technique à l'aide d'un tournevis large, en faisant tourner les boutons de verrouillage d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Prudence ! Risque de blessure !

Ne jamais ouvrir le panneau technique du module d'aspiration à l'état enclenché ! Risque de blessure au niveau du ventilateur de l'unité de ventilation. Toujours débrancher l'appareil du réseau électrique.

Risque d'incendie, si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.



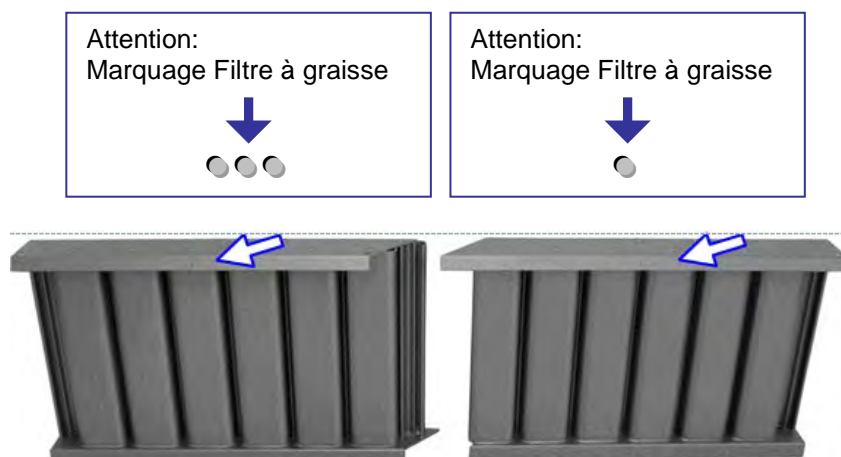
9.4. Filtres à tourbillonnement (cyclone E) (filtre à graisse) bac de récupération de graisse

Les filtres à cyclone se trouvent dans le bac de droite et dans celui de gauche. Ils sont retirés par le haut à l'aide de la poignée correspondante montée sur la partie supérieure. Ils peuvent être ensuite nettoyés au lave-vaisselle. Respecter les exigences légales réglementant l'évacuation d'eaux usées contenant des graisses, lors du processus de nettoyage du filtre de graisse dans un lave-vaisselle. Les périodicités de nettoyage dépendent de l'intensité de l'utilisation et du degré de présence de graisse; nous recommandons cependant un nettoyage quotidien. De même pour le bac de récupération de graisse.



Après le nettoyage des composants de Fresh & Smart ou des filtres en lave-vaisselle, il convient de remplacer l'eau.

Après le nettoyage et le séchage complet, le filtre à graisse et le bac de récupération de graisse sont remis en place. Veiller à ce que les deux composants soient logés exactement dans leur logement correspondant et à ce que le repère pratiqué sur la poignée coïncide avec le repère correspondant se trouvant sur la paroi de Fresh & Smart. La poignée placée sur le filtre est alors dirigée vers le haut.



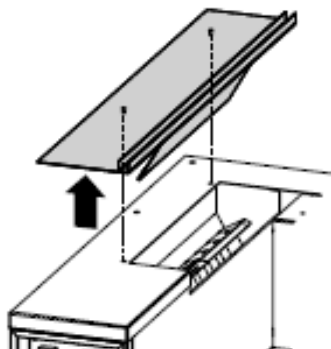
Nettoyer le séparateur de graisses haute performance, les collecteurs de graisses



Danger d'électrocution. Danger de mort

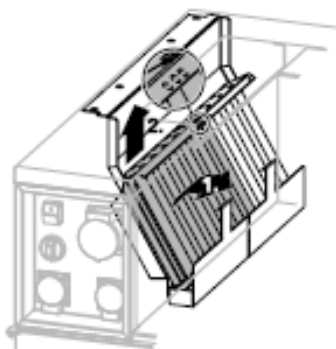
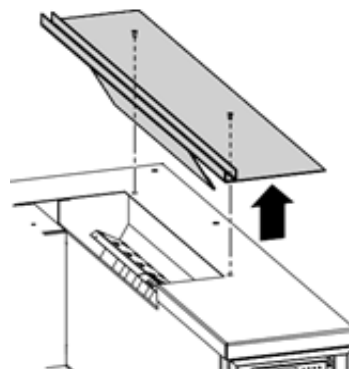
Avant d'effectuer des travaux de réparation, de maintenance et de nettoyage, vous devez mettre l'appareil hors tension en débranchant la fiche secteur.

1. Déposez les pièces



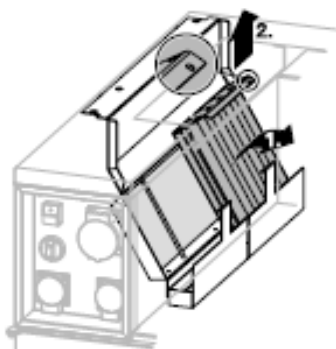
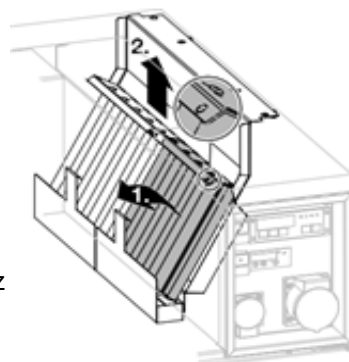
Retirer le capot

- Saisissez la pièce par le milieu et tirez-la à la verticale vers le haut.
- Enlevez l'élément métallique
- Placez la pièce sur le support préparé.

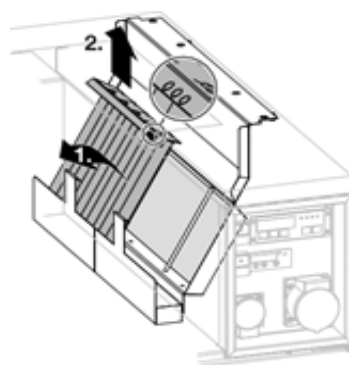


Retirer le séparateur de graisses haute performance

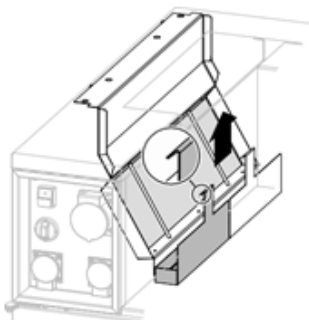
- Saisissez le filter avant par le milieu par la pognEe baguette, faites basculer la pièce et tirez la à vertical vers haut.



- Répétez l'opération avec le filtre arrière

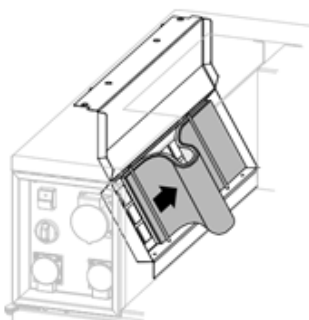
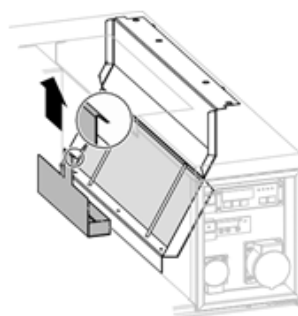
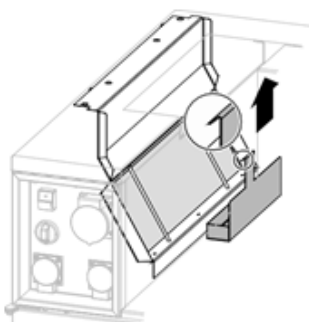
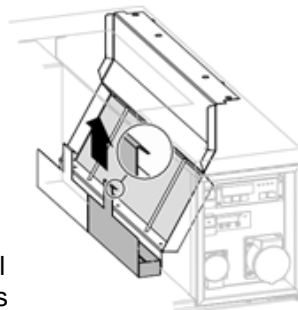


2. Retirer les collecteurs de graisses



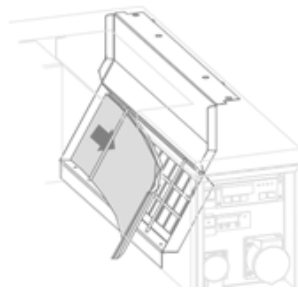
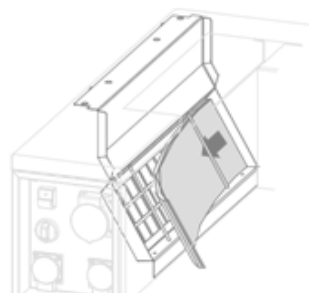
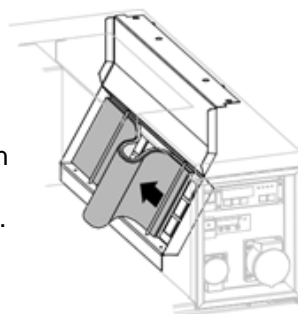
Removing grease trip trays

- **REMARQUE**
Ne pas renverser les graisses car cela augmenterait considérablement le travail de nettoyage. Il serait alors nécessaire de nettoyer le compartiment technique en profondeur.
- Saisissez par la poignée le collecteur de graisses placé à l'avant et tirez-le verticalement vers le haut.
- Saisissez par la poignée le collecteur de graisses placé à l'arrière et tirez-le verticalement vers le haut.



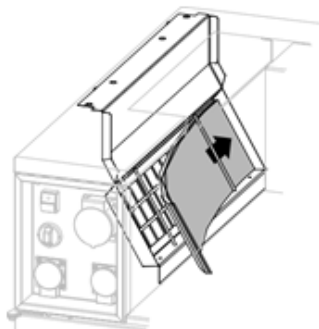
Retirer la nappe filtrante (filter toison)

- Retirer la nappe filtrante
- Utilisez de l'eau chaude, un nettoyant doux et un chiffon légèrement humide.
- Séchez ensuite les surfaces en les essuyant avec un chiffon doux



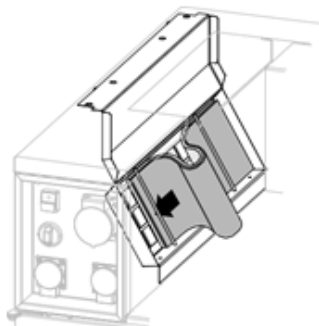
3. Remettez en place les pièces

La remise en place des pièces s'effectue dans l'ordre inverse de leur retrait.



Insérer la nappe filtrante

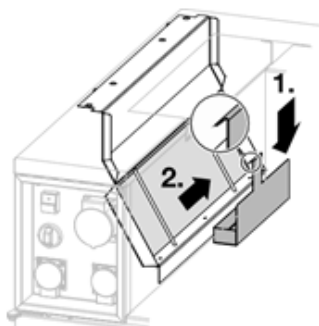
- Le côté visible est bleu.
- Insérez la nappe filtrante par le fil arrière. Faites glisser la pièce vers l'arrière jusqu'à la butée



- Faites une boucle et faites glisser vers l'avant la pièce au moyen du fil placé à l'avant jusqu'à ce que la butée soit atteinte.

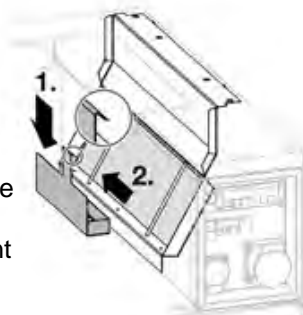


- Vérifiez que la nappe filtrante est bien à plat

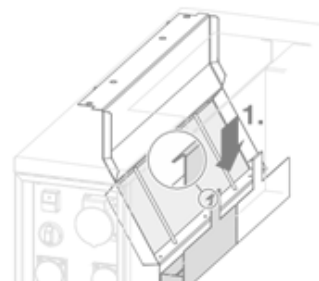


Monter les collecteurs de graisses

- Saisissez le collecteur de graisse par son bord et poussez-le verticalement vers le bas jusqu'à la butée

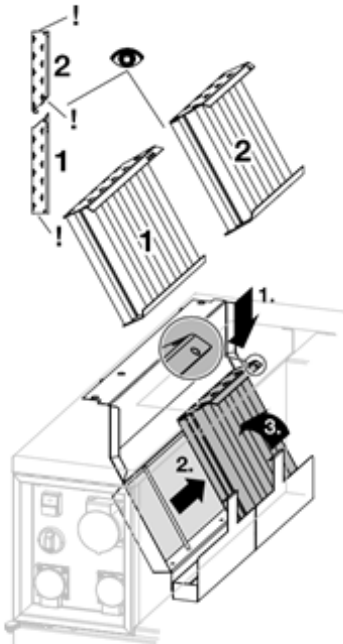


- Puis poussez-le vers l'arrière jusqu'à la butée



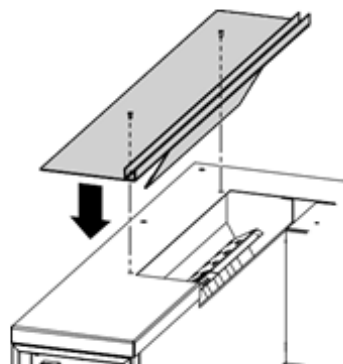
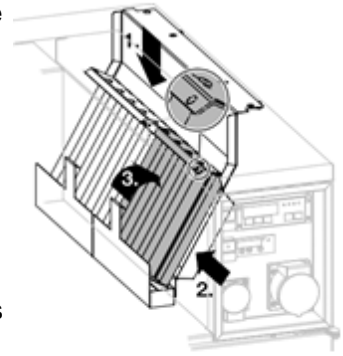
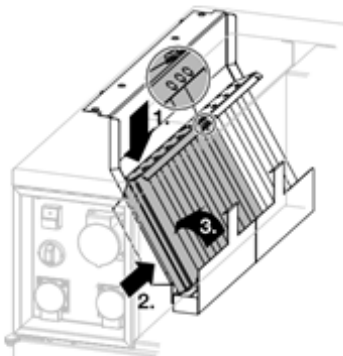
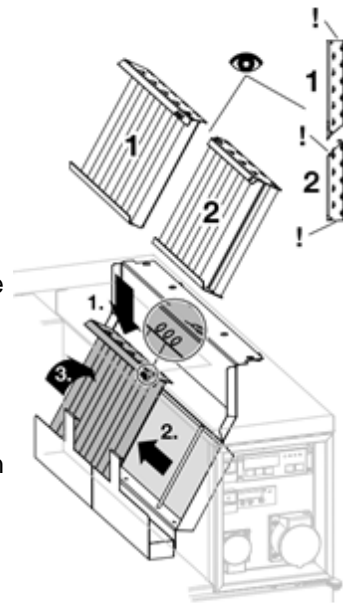
- Insérez l'autre collecteur de graisses à l'avant





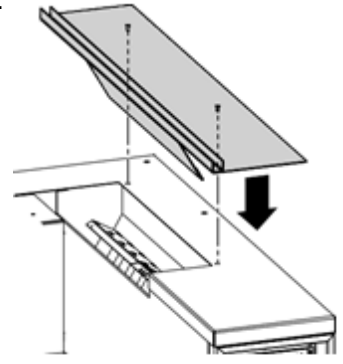
Monter le séparateur de graisses haute performance

- Les séparateurs de graisse haute performance sont indiqués par des **picots plats, en forme de points**. Ces repères se trouvent également sur le boîtier dans la zone de cuisson.
- Attribuez un séparateur pour le côté gauche et un pour le côté droit et placez-les ainsi.
- Tenez le séparateur de graisses place à l'arrière par son bord et insérez le. Poussez vers l'arrière jusqu'à la butée, faites pivoter vers le haut ou appuyez latéralement sur la butée.
- Insérez le séparateur de graisses à placer à l'avant. Poussez vers l'avant, faites pivoter vers le haut ou appuyez latéralement sur la butée.
- Vérifiez que les séparateurs de graisse sont correctement insérés.



Monter le capot

- ATTENTION
Ne pas rayer la surface.
- Insérez le capot. Vérifiez qu'il est bien place.



9.5. Unité motrice de ventilation

L'unité motrice de ventilation disposée à gauche et à droite, ne doit être retirée pour le nettoyage qu'en cas de fort encrassement, par exemple lorsque des traces de graisse sont décelées sur ou autour du boîtier du ventilateur. Il faut pour cela retirer la fiche correspondante du câble de raccordement de la prise située au-dessus de l'unité de ventilation. Le ventilateur peut être alors retiré vers l'avant, hors du guidage en plastique.



Prudence !

Veiller impérativement à ce que de l'eau ne s'infilte pas dans le moteur du ventilateur pendant le nettoyage. Si la partie intérieure est nettoyée ou mouillée, il faut retirer les unités motrices de ventilation et obturer la prise de courant bleue à l'aide du capuchon de protection.

9.6. Les filtres charbon actif 4.0

Les filtres charbon actif 4.0, placés dans la partie inférieure du support, servent à neutraliser les odeurs. Leurs effets sont dépendants du type de vapeur et de son pourcentage en graisses.

Pour obtenir une neutralisation toujours optimale des odeurs, nous recommandons de remplacer les filtres après 500 heures de service environ.

Une fois les remplacements terminés, les filtres charbon actif 4.0 sont remis en place dans la station mobile Fresh & Smart et le panneau est refermé. Tourner pour cela les deux boutons de fermeture prévus à cet effet d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.



Disposition des filtres à charbon actif (leur nombre dépend du modèle)



Prudence ! Risque d'écrasement !

Veiller à ce que des câbles électriques ne soient pas coincés entre les portes et le boîtier et à ce que les joints de portes reposent correctement sur le corps.

Si vous souhaitez laver complètement l'intérieur du module, après avoir enlevé tous les éléments filtrants, le bac de récupération de graisse et l'unité motrice de ventilation, il vous faut alors obturer les prises de courant des raccords de ventilation avec le couvercle bleu.

Si les cassettes filtrantes de zéolithe sont recouvertes de graisse, elles peuvent être également nettoyées dans de l'eau additionnée d'un produit pour lavage de vaisselle. Dans le cas d'un nettoyage à l'eau, le filtre zéolithe doit être intégralement séché. Le séchage doit se faire également dans le four ou le four combiné, comme précédemment décrit.

Une fois le nettoyage terminé, les filtres neutralisant les odeurs sont remis en place dans la station mobile Fresh & Smart et le panneau technique est refermé. Tourner pour cela les deux boutons de fermeture prévus à cet effet d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

9.7. Nettoyage et entretien régulier des composants de cuisson Smartline®

Tenir impérativement compte des instructions du manuel de service correspondant et en particulier les recommandations faites pour le nettoyage et l'entretien.



Prudence ! Risque de brûlure, coupure et écrasement !

Pour le nettoyage de la station mobile, utiliser des gants appropriés au nettoyage; risque de blessure au niveau des arêtes en tôle lorsque la peau est ramollie par les détergents.



Attendre que les appareils de cuisson ayant fonctionné refroidissent complètement, avant de commencer à nettoyer et retirer les appareils de cuisson et Fresh & Smart.

9.8. Interruption de l'utilisation

Avant de mettre Fresh & Smart hors service pendant une période prolongée, débrancher la fiche de secteur de la prise de courant. Tous les éléments fonctionnels raccordés au courant ne sont alors plus alimentés en énergie électrique. La station mobile Fresh & Smart est coupée.



Prudence !

Indépendamment de la station mobile système Fresh & Smart, mettre séparément hors circuit tous les éléments fonctionnels de cuisson réglés, après chaque utilisation de l'appareil.



Prudence ! Risque de brûlures !

Les appareils de cuisson utilisés emmagasinent la chaleur pendant un certain moment, même après la coupure de la source de chaleur, de sorte qu'il est encore possible de se brûler. Une plaque à rôtir met par exemple 30 minutes environ à se refroidir.



Prudence ! Risque d'écrasement !

Sécuriser le module ainsi que les fonctions de cuisson réglées contre le glissement.



Prudence ! Présence d'enfants dans la zone dangereuse !

S'assurer que des enfants ne se trouvent pas à proximité du module et des éléments fonctionnels de cuisson ou ne jouent pas avec les appareils.

10 Pannes et causes possibles



Vérifier au moins une fois par semestre si les dispositifs du système de circulation d'air sont endommagés.

En cas de pannes, le système Fresh & Smart doit être séparé du réseau électrique par le débranchement de la fiche de secteur CEE.

Les réparations sur Fresh & Smart ainsi que sur les unités Smartline utilisées, ne doivent être effectuées que par une entreprise spécialisée.



Attention !

Indépendamment du fabricant concerné, toute intervention effectuée dans la technique du boîtier et de l'appareil par du personnel qualifié non autorisé par le fabricant entraîne l'annulation immédiate de tout droit de recours en garantie.

Dans le cas d'incidents n'étant dus ni à des encrassements, ni à un nettoyage insuffisant, nous recommandons de prendre contact avec votre fournisseur, qui vous indiquera l'adresse d'une entreprise spécialisée agréée.



Attention !

Pour la réparation, seules les pièces de rechange d'origine du fabricant concerné devront être utilisées.



Si le câble de raccord de Fresh & Smart ou des fonctions de cuisson utilisées a été endommagé, l'appareil ne devra plus être mis en service et devra rester débranché du secteur, jusqu'à ce le câble de raccord soit remplacé par une pièce de rechange d'origine soit par le fabricant, soit par une entreprise spécialisée agréée.

Dérangement	Cause possible	Élimination par
Pas d'alimentation électrique	Connexions interrompues	Vérification des connexions par l'utilisateur
	Câble défectueux	Élimination par le service après-vente
Les appareils de cuisson ne fonctionnent pas	Fiche pas branchée	Brancher la fiche
	<i>Appareil défectueux</i>	Réparation par le service après-vente
Dégagement important de fumée et d'odeurs	Températures trop élevées des appareils de cuisson	Réduction de la température de rôtissage
	<i>Filtres bouchés</i>	<i>Nettoyer / remplacer les filtres</i>
Déplacement du module qu'avec d'énormes difficultés	Les roulettes sont bloquées	Débloquer les freins

Numéro d'article: BI371948

SALVIS AG

Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
Phone +41 62 788 1818
Fax +41 62 788 1895
www.salvis.ch
info@salvis.ch

smart cooking

SALVIS